



EDEN

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon
20 % Syrah
20% Carignan

Appellation

AOP Côtes de Provence

Viticulture

Reconversion Agriculture Biologique
Vendanges mécaniques

Élevage

Elevage 18 mois en foudre

Vinification

Macération pelliculaire de 18 jours
à basse température
Fermentation malolactique

Dégustation

- 👁️ Robe rouge grenat intense
- 👃 Nez puissant et complexe aux arômes de fruits noirs, de tabac et de chocolat.
- 👄 Vin ample et charpenté aux tannins soyeux, une bonne persistance et une finesse aromatique
- 🍴 Gigot d'agneau de Provence et tomates rôties

Production

5 000 bouteilles



Terroir
Argilo-Calcaire



13,5 % Vol



Servir entre
14 et 16°C



Climat
Méditerranéen



Contenants
75 CL



A déguster dans
les 10 ans